

SOUPE DE NOUILLES AU KIMCHI

INGRÉDIENTS

- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de gingembre
- 200 gr de kimchi doux lactofermenté
- 3 tasses d'eau
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de sucre de coco
- 1 cuillère à café de flocons de chili coréen
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse de champignons
- 1 pak choy
- 1 bloc de tofu
- 100 gr de nouilles sèches
- 1/4 tasse d'oignons verts
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Coriandre

PRÉPARATION

1. Chauffer l'huile à feu moyen dans une grande casserole. Une fois chaude, ajouter les oignons, l'ail et le gingembre émincés et faire sauter environ 5 minutes.
2. Ajouter ensuite le kimchi, l'eau, la sauce soja, le sucre de coco, les flocons de chili, le sel, les champignons en dés, le pak choy en deux et le tofu en petits dés. Porter à ébullition et laisser mijoter à couvert environ 40 minutes.
3. Retirer du feu et réserver. Cuire les nouilles selon les instructions sur l'emballage. Égoutter et diviser les nouilles en deux bols. Verser la soupe de kimchi. Garnir de coriandre hachée, d'oignons verts et servir chaud. Pour plus de saveur, ajouter un peu de citron vert !
4. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !